

**CONFRERIE
DE LA POIRE A BOTZI**



**BRUDERSCHAFT
DER BÜSCHELIRNE**

Communiqué de presse du lundi 28 février 2022

Patron du meilleur restaurant du monde, le Chef étoilé Guy Savoy est nommé Ambassadeur de la Confrérie de la Poire à Botzi

Le samedi 26 février 2022 restera marqué d'une pierre blanche pour la Confrérie de la Poire à Botzi. En effet, c'est lors d'un événement unique, à Paris, au restaurant « Monnaie de Paris » récemment nommé meilleur restaurant du monde par le guide « La Liste », que le Chef étoilé, Monsieur Guy Savoy a été intronisé en qualité d'Ambassadeur de notre Confrérie.

Qui n'a jamais rêvé de pouvoir déguster un repas dans le meilleur restaurant du monde ?

Ce rêve a été réalité pour une septantaine de personnes de la Confrérie de la Poire à Botzi le samedi 26 février à l'occasion d'un Chapitre événementiel et exceptionnel au restaurant « Monnaie de Paris » à Paris. C'est à cette occasion que nous avons intronisé le Maître des lieux, Monsieur Guy Savoy.

L'idée d'introniser Monsieur Guy Savoy en qualité d'ambassadeur de notre Confrérie lors d'un événement spécial est mijotée depuis plusieurs années dans l'esprit des membres de notre comité, avec lequel il s'est créé une belle amitié.

En effet, le très réputé Chef triplement étoilé Guy Savoy, né en Bourgogne, dont le principal restaurant « Monnaie de Paris » se trouve dans le 17^{ème} arrondissement, a des origines fribourgeoises. C'est dans une perspective d'étendre notre réseau auprès d'un des meilleurs chefs du Monde que nous l'avons approché pour lui proposer de devenir Ambassadeur de notre Confrérie. Il nous a spontanément avoué que ce serait un honneur et un grand plaisir pour lui.

Informations :

- Site internet du Restaurant « Monnaie de Paris » de Guy Savoy - www.guysavoy.com
- www.poire-a-botzi.ch

Contact

Gouverneur de la Confrérie : M. Jean-Paul Baechler - 079 445 93 33 – jean-paul.baechler@jpbl.ch

Informations sur la Confrérie de la Poire à Botzi

- Fondée en 2008, la Confrérie compte actuellement 120 membres.
- La Confrérie regroupe des pépiniéristes, des producteurs, des transformateurs, des acteurs de la promotion et de la commercialisation ainsi que toutes personnes attachées à la Poire à Botzi AOP.
- La Confrérie a comme objectifs de mettre en valeur et promouvoir la Poire à Botzi sous toutes les formes et de défendre l'identité de sa production.
- La Poire à Botzi AOP se consomme principalement en garniture des menus de Bénichon et de chasse. On peut la consommer au travers de produits dérivés tels que vin cuit, eau de vie, chutney, etc.